



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**20 de abril de 2023**





## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: La FDA comunica avance de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....	2
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.....	4
EUA: Prevalencia de <i>Escherichia coli</i> en carne de mercados minoristas y evaluación de su resistencia a antimicrobianos. ....	5



DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: La FDA comunica avance de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.**



Imagen: <https://www.fda.gov>

Recientemente, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de los Estados Unidos, comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la actualización del 19 de abril de 2023, hay tres investigaciones activas, resaltando la situación actual de los casos potencialmente relacionados con producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario, mismos que se desglosan en la lista siguiente:

**A. Casos en estatus de seguimiento** (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Infantis**, vinculado a **harina** (29/03/2023): continúa el rastreo y se comenzó la inspección *in situ*, la recolección y análisis de muestras; se reportan 12 casos de personas enfermas (3 con hospitalización).
- Brote de **Hepatitis A**, vinculado a **fresas orgánicas congeladas** (01/03/2023): continúa el rastreo, la recolección y análisis de muestras, y se comenzó la inspección *in situ*; se reportan 7 casos de personas enfermas (2 con hospitalización). La FDA emitió un aviso actualizado para este brote, en el que indica que el producto proviene de unidades de producción de Baja California, México.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/02/2023): continúa el rastreo y la inspección *in situ*, además de la recolección y análisis de muestras; se reportan 11 casos de personas enfermas (10 con hospitalización).

**Casos en etapa final o de cierre** (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Hartford**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/03/2023): el brote terminó y la investigación ha finalizado.

La lista 2023 engloba un total de cuatro brotes de ETAs, dos vinculados con productos no identificados, uno con harina y uno con fresas orgánicas congeladas.





## DIRECCIÓN EN JEFE

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC); y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Por ello, el SENASICA realiza visitas de verificación a unidades de producción primaria certificadas en SRRC, que producen vegetales, en las cuales se constata la implementación y mantenimiento de medidas higiénico sanitarias para prevenir la presencia de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, lo que ha permitido descartar contaminación en vegetales de origen mexicano.

### Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (19 de abril 2023). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)





## Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Grecia detectaron *Salmonella* spp. en semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.

De acuerdo con la notificación, en la muestra analizada se identificó 'presencia' de la bacteria, cuando el límite máximo permisible en Grecia es 'nulo'.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron detención oficial y aplicación de tratamiento térmico al producto contaminado.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México realizó importaciones de semilla de ajonjolí procedente de Nigeria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (07 de abril de 2023). NOTIFICACIÓN 2023.2393. *Salmonella* spp in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/605489>



DIRECCIÓN EN JEFE



**EUA: Prevalencia de *Escherichia coli* en carne de mercados minoristas y evaluación de su resistencia a antimicrobianos.**



Imagen: Consejo Mexicano de la Carne.

Recientemente, investigadores de la Universidad de California, Davis, publicaron un estudio en el que determinaron la prevalencia de la bacteria patógena *Escherichia coli* en carne de aves de corral, res y cerdo, en mercados minoristas del estado de California, EUA, y evaluaron su resistencia a antimicrobianos.

Como antecedente, se menciona que los productos cárnicos pueden fungir como reservorios de patógenos transmitidos por alimentos, resistentes a los antibióticos. Y se añade que es común monitorear dicha resistencia utilizando a *E. coli* como bacteria indicadora.

Como parte de la metodología, a 221 muestras de carne (56 de pollo, 54 de pavo, 55 de res y 56 de cerdo) colectadas durante el período de un año, en supermercados del sur de California; se les realizó aislamiento de *E. coli*, pruebas de susceptibilidad a antibióticos y análisis moleculares.

Los resultados mostraron una prevalencia promedio general, de *E. coli*, de 47.51%; la contaminación bacteriana dependió del tipo de carne y la temporada de muestreo. Los ensayos de susceptibilidad revelaron que, de un total de 105 aislamientos de *E. coli*, 51.34% mostró resistencia al menos a un fármaco, 37.14% a dos o más, y 20% a 3 o más; se destaca que los obtenidos de la carne de las aves de corral exhibieron mayores probabilidades de resistencia a la ampicilina, gentamicina, estreptomycin y tetraciclina, en comparación con los de carne de res y cerdo. En 52 aislamientos seleccionados para secuenciación del genoma completo, se identificaron 27 genes de resistencia a antimicrobianos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario.

Referencia:

Lee, K. Y. *et al.* (19 de abril de 2023). Assessment of Prevalence and Diversity of Antimicrobial Resistant *Escherichia coli* from Retail Meats in Southern California. *Antibiotics* 12(4), 782. <https://doi.org/10.3390/antibiotics12040782>